

# Mocny Mnich

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **19.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.75 kg (9.1%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (4.2%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.1%)	78.3 %	148
Ziarno	Amber Malt	0.75 kg (9.1%)	75 %	43
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.1%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	50 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile